QSG6112

Bruksanvisning

Spis

Vi vill skapa de bästa produktlösningar som du kan hitta på marknaden idag. Lösningar där du upplever en perfekt balans mellan form och funktion och där spetsteknologi också matchar energisnålhet och miljö-mässig hänsyn.

Så tack för att du valt en kvalitetsprodukt från oss!

För att du ska få största möjliga nytta och glädje av ditt nyförvärv föreslår vi att du börjar med att läsa igenom den här bruksanvisningen och bekantar dig med alla funktioner och fördelar. Förvara gärna bruksanvisningen på en lämplig plats nära produkten så att du lätt kan ta fram den när du behöver friska upp minnet eller ha svar på en fråga.

Lycka till!

Innehåll

Säkerhet 4
Installation 6
Nivåjustering 6
Tippskyddet 7
Elektrisk anslutning 8
Säkerhetsfunktioner 9
Funktionslåset 9
Kylfläkten 9
Luckspärren 10
Produktbeskrivning 11
Spisen 11
Ugnen 11
Före första användning 12
Bränn av ugnen 12
Användning av glaskeramikhällen 13
Värmezonerna 14
Användning av ugnen 17
Ugnens funktioner 17
Korttidstimer & matlagningstermometer 18
Praktisk användning 22
Gräddningstabell 26
Stektabell 27
Rengöring och skötsel 28
Rengöring av spisen 28
Rengöring av hällen 29
Rengöring av ugnen 31
Tekniska data 37
Garanit/Kundservice 39
Praktiska råd och tips 42
Problem och åtgärder 44
Skrotning 45

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hus- hållsanvändning. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning.
Adress och telefonnummer finns under kapitlet ”Garanti/Kundservice”.

Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador.Transportskador anmäls omedelbart till säljaren. Vid direktleverans anmäls transportskadan inom 7 dagar enligt fraktsedeln till Kundtjänst, Electrolux Logistics AB,
tel. 08-738 77 44.
Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Glöm ej att ta bort emballaget inuti ugnen innan den används.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

För spisar med stickpropp: Se till att stickproppen är helt inskjuten i vägguttaget.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

OBS! Placera **inte** spisen på extra sockel eller annan upphöjning. Risk finns då att spisen tippar!

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen.

Om du har HÄLLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCKSPÄRREN skall också vara i funktion.

Låt inte barn använda rakbladsskrapan.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, häll och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. BERÖRING KAN GE BRÄNNSKADOR.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag

påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Det är förbjudet att stå på hällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Varning! Alkohol och liknande som kan bilda explosiva gaser eller andra ämnen vilka kan förorsaka brand eller explosion får inte användas i ugnen.

Användning på hällen måste ske med största försiktighet. T.ex. flambering med konjak, eller annan alkohol, kan medföra att fettrester i köksfläkten antänds och orsaka allvarliga bränder. Likaså kan eldslågor och brinnande fettstänk förorsaka personskador.

Placera ej kemikalier samt rengöringsmedel i förvaringslådan.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig ugnslampa. Innan du byter lampa se till att spisen är strömlös. För spisar med sladd, dra ur sladden. För övriga spisar bryt strömmen med den allpoliga brytaren.

Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning och återvinning

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på *www.el-kretsen.se* för att ta reda på närmaste inlämningsställe.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter.

Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall.

För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. ANVÄND HANDSKAR vid förflyttning av spisen.

Vid leverans är spisen anpassad till en bänkhöjd på 900 mm. 60 cm spis har fast sockel.

Var uppmärksam vid placering av spisen att inte täppa till ventilations utgångar (finns bakom spisen och ovanpå genom imkåpan), spisen får ej skjutas under t ex kakelkant eller liknande.

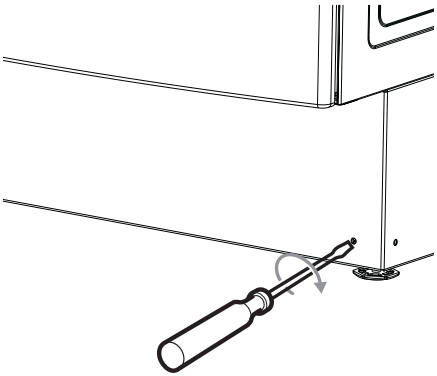
Spisen ska ha en avställningsyta på båda (se under Säkerhet).

Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida justera spisens hjul och fötter 15 mm. Använd en spårmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna.



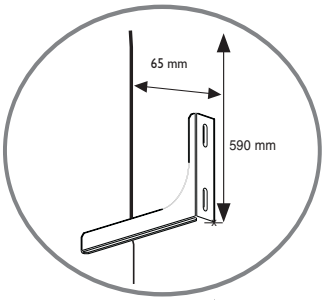
Tippskyddet

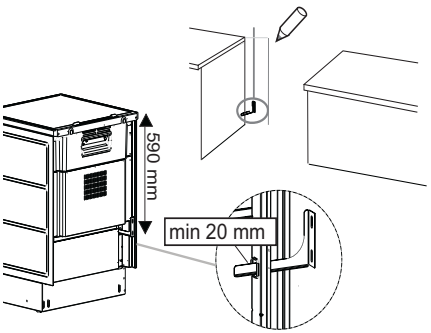
Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning.
Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET TILL SPISEN:

1. Innan du monterar tippskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån och står plant (se sid 6).
2. Rita en linje på väggen från hällkanten ner mot golvet (SE BILD).
3. Tippskyddet ska monteras på vänster sida. Mät ut var tippskyddet ska placeras, 590 mm från hällkant och 65 mm från vägg/skåp, och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.
   Se till att ytan är jämn bakom spisen. Om kakel eller list finns bakom hällkanten måste en distans av motsvarande tjocklek placeras mellan tippskyddet och väggen. Detta för att tippskyddet skall få korrekt ingrepp i spisen och fungera på rätt sätt.

   Kontrollera att tippskyddet sticker in minst 20 mm i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen (se bild).





OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen måste utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egenom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten. Ett kopplingsschema finns på baksidan på spisen.

I den elektriska installationen skall en anordning ingå, som gör det möjligt att skilja apparatens samtliga poler från nätet, med en kontaktöppning av minst 3 mm.

Detta är ett krav som måste följas p.g.a. säkerhetsskäl.

För spisar med stickpropp: Se till att stickproppen är helt inskjuten i vägguttaget.

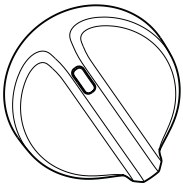
Säkerhetsfunktioner

Funktionslåset

Funktionslåset är inbyggt i ugnens funktionsvred.
OBS! Huvudströmmen till spisen är inte bruten.

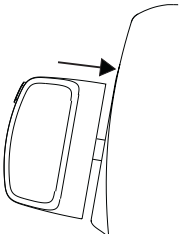
LÅS SPISEN SÅ HÄR (SE BILD):

Vrid funktionsvredet moturs till . Vredet hoppar ut ca 2 mm.



I detta läge fungerar varken värmezoner eller ugn.

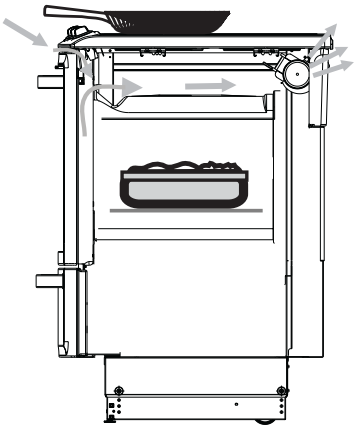
LÅS UPP SPISEN:
Tryck in vredet mot panelen och vrid medurs till önskad funktion.



Kylfläkten

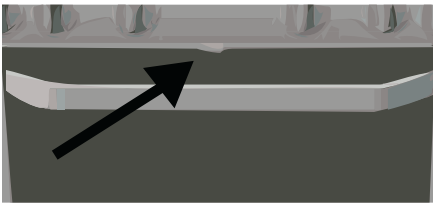
Spisen är försedd med en kylfläkt. Fläkten är till för att hålla produkten sval.

Kylfläkten startar när ugnen används. När samtliga vred är nollställda stannar fläkten automatiskt.



Luckspärren

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.



ÖPPNA LUCKAN

För spärren åt höger när Du ska öppna luckan.

URKOPPLING AV SPÄRR

Kontrollera att ugnen inte är varm!

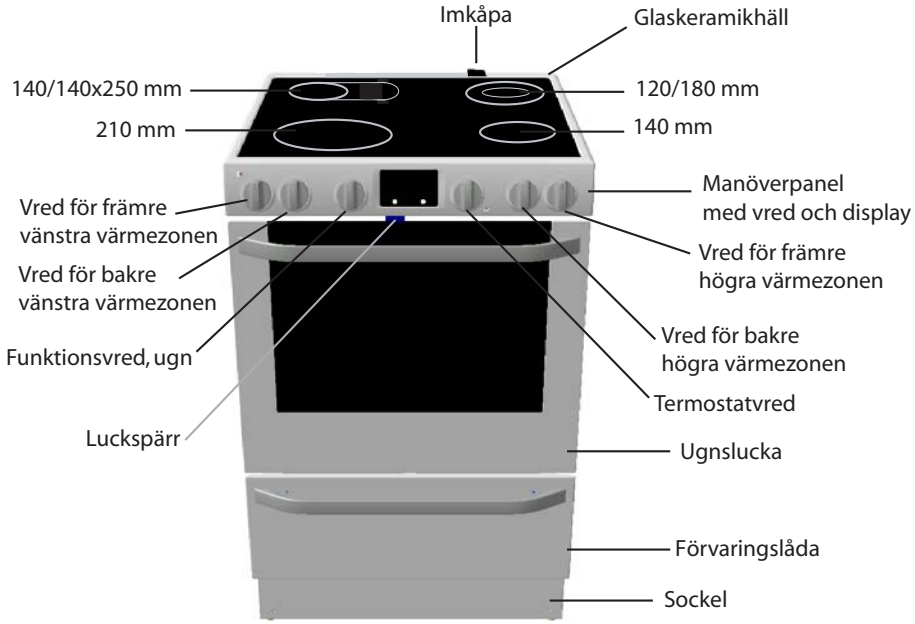
För spärren åt höger, dra spärren en aning åt dig och fortsätt åt höger. Tryck in vänster kant.

INKOPPLING AV SPÄRR

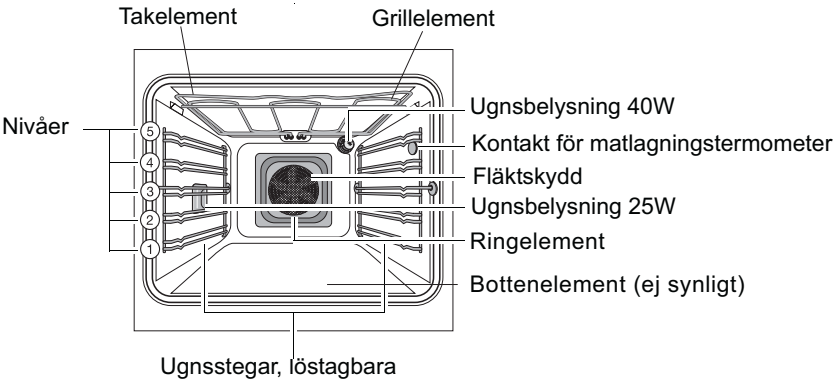
För spärren åt höger och sen tillbaka till utgångsläget.

Produktbeskrivning

Spisen



Ugnen



Före första användning

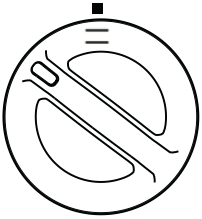
Bränn av ugnen

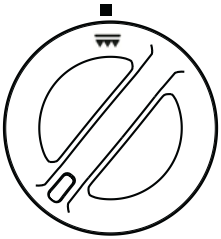
Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm. Glöm ej att ta bort emballaget inuti ugnen.

Innan du använder ugnen första gången, måste du bränna av den. Se till att ventilationen är god genom att sätta igång spisfläkten eller öppna ett fönster.

Gör så här:

1. Öppna ugnsluckan och ta ut alla tillbehörsdelar från ugnsutrummet.
2. Stäng ugnslucka. Sätt igång ugnen på över/undervärme ⚌. Vrid temperaturvredet till 200°C.
3. Låt ugnen stå på denna inställning under ca 1 timme.
4. Skifta till grillfunktion. Vrid funktionsvredet till max grill ⩻.
5. Låt ugnen stå på denna inställning under ca 30 min.
6. Vrid funktionsvredet till 0 och slå ifrån temperaturvredet.
7. Låt därefter ugnsluckan stå öppen i ca 2 timmar, och lufta ut köket.
8. Rengör ugnen, luckan och ugnsstegarna med varmt vatten och handdiskmedel. Torka av ugnen





Den första tiden då ugnen används kan det fortfarande förekomma lukt. Det påverkar inte smaken på maten och är inte hälsofarligt.

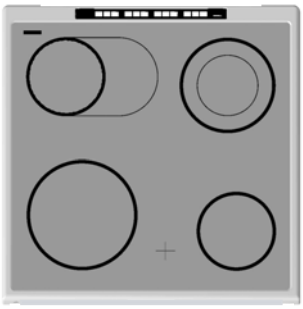
Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

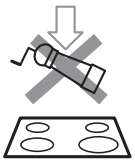
Användning av glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

Du har möjlighet att ändra storleken på de bakre zonerna. För stekpannan/kastrullen finns runda zoner i olika storlekar. Den ovala vänstra kanske passar till fiskgrytan.



Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn eller kryddburken som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som ståplats.



Använd aldrig en spräckt häll eller en spis med spräckt timerglas.

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

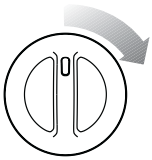
Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

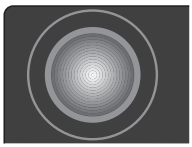
Var säker på att det inte är sand, socker eller salt på kokkärlet. Sand kan ge repor, socker och salt kan förstöra glaskeramikplattan. Torka alltid av kokkärlet innan det placeras på glaskeramikplattan. Den färgade dekorationen på själva glaskeramikplattan kan bli sliten och repad efterhand som den blir använd.

Värmezonerna

Vreden till värmezonerna är märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Gör så här när du vill använda de främre zonerna eller de bakre i liten storlek:

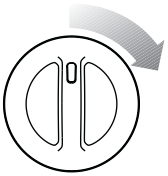
1. Vrid medurs fram till önskat läge på vredet till den zon du valt.
2. Nollställ vredet moturs efter användning.

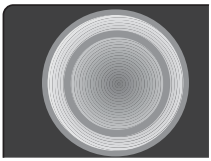




Gör så här när du vill använda de två bakre zonerna i stor storlek:

1. Vrid medurs förbi symbolen ◉ efter siffran 12,
2. vrid sedan tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1. Nollställ vredet moturs efter användning.





Du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kärl bäst beroende av vad du ska tillaga.

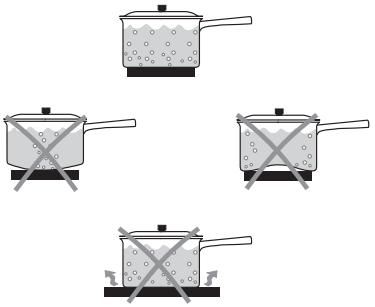
Val av kastrull/stekpanna

En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.

För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/stekpannans botten

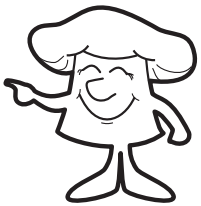
- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hällen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. Vissa kastruller är konkava i kallt tillstånd men planar ut sig när de blir varma.

Spara energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att hällen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och värmezon.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång– och tryckkokning spar också energi.

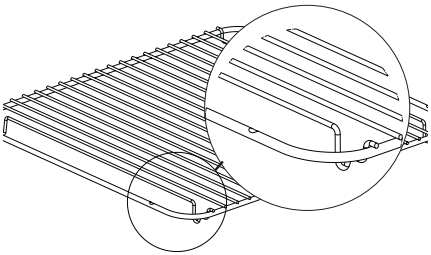


Användning av ugnen

Ugnen har löstagbara ugnsstegar med fem falsar.

Användning av ugnsgaller

Ugnsgallret har en markering på ovansidan. Den markeringen ska vara i framkant (mot ugnsluckan) vid användning. Var noga med att det som placeras på gallret placeras bakom markeringen. Annars är det risk för att det inte blir genomstekt i framkant. Gallret kan placeras i långpannan. Max last för gallret är 10kg.



Ugnens funktioner

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan på manöverpanelen lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från). För att välja ugnsfunktion vrider du funktionsvredet till symbolen för önskad funktion (se nedan).

UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Varmluft

Ringelement och fläkt

Över/undervärme

Takelement och bottenelement

Paj/Pizza funktion

Bottenelement, ringelement och fläkt inkopplad

Turbo Max Grill (Gratinering)

Max grill (grillelement och takelement) och fläkt

Max Grill

Grillelement och takelement

Torkläge
Bottenelement och fläkt

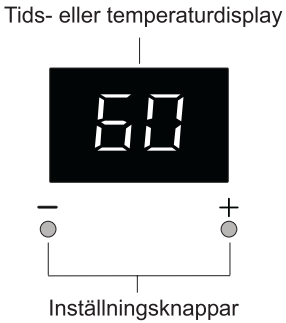
Upptining
Belysning och fläkt.

Belysning

Korttidstimer & matlagningstermometer

KORTTIDSTIMER
Användning, motsvarande “Äggklocka”.

MATLAGNINGSTERMOMETER
För att ställa in en innertemperatur för tex kött



Allmänna anvisningar

- KORTTIDSTIMERN aktiveras genom att trycka en gång på någon av + och − knapparna. Därefter används + och − knapparna för inställning av önskad tid.
- Displayen blinkar i ca 5 sek. till efter att den önskade tiden ställs in. Den inställda tiden börjar sedan räknas ned.
- Signalen stängs av genom att trycka på någon av knapparna.

- MATLAGNINGSTERMOMETERN aktiveras automatiskt när den ansluts till uttaget i ugnen.

OBS! ENDAST EN FUNKTION KAN ANVÄNDAS ÅT GÅNGEN

Matlagningstermometer

När den inställda innertemperaturen nåtts ljuder en signal.

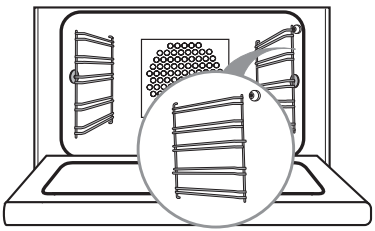
OBS! UGNEN STÄNGS INTE AV AUTOMATISKT!

Det sitter en täckknapp i termometeruttaget för att skydda uttaget mot stänk. Efter användning av matlagningstermometern, sätt tillbaka täckknappen när ugnen har svalnat.

Det är lämpligt att använda matlagnings-termometern vid Över-/undervärme och Varmluft.
Det finns två temperaturer att tänka på:
- Ugnstemperaturen: se stektabell sid 27
- Innertemperaturen: se stektabell sid 27

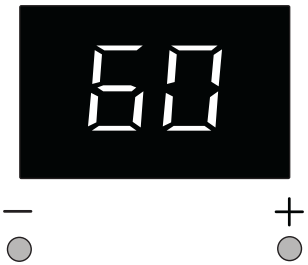
Observera: Du får bara använda den medsända termometern! Köp en likadan om du måste byta den!

1. För helst in termometerns spets helt och hållet i det som ska stekas el grillas, så att spetsen befinner sig i köttets centrum.
2. Stick in termometerns kontakt i uttaget på ugnens sidovägg tills att det tar emot.
3. Ställ in önskad ugnsfunktion och temperatur.



En förinställd temperatur visas i displayen.

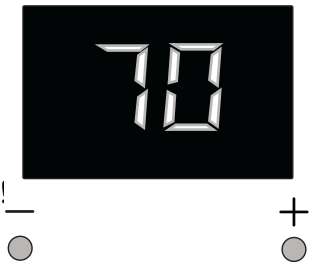
Temperaturen visas först från 30 °C och uppåt.



4. Ställ in den önskade temperaturen med
   knapparna + eller —.

Efter ca 5 sek. visas den aktuella inner-temperaturen i displayen.

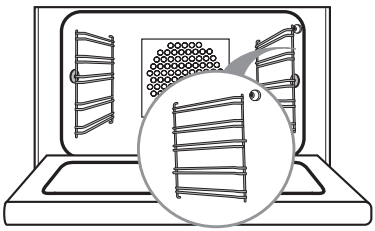
En signal hörs när den önskade temperaturen uppnåtts.
Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.



OBS! UGNEN STÄNGS INTE AV AUTOMATISKT!

Varning! Matlagningstermometern är varm!
Var försiktig när du hanterar den!

5. Dra ut termometerns kontakt ur uttaget och ta ut köttet ur ugnen med termometern instucken.
6. Stäng av ugnsfunktionen och temperaturen.



Gör så här för att läsa av och eventuellt ändra temperaturen:

- Den inställda temperaturen visas genom att du trycker en gång på en av knapparna + eller —.
- Genom att trycka flera gånger på + eller — är det möjligt att ändra den valda temperaturen i efterhand.

Signalur

Den här funktionen ger endast signal och kan även användas utan att ugnen är igång.

1. Tryck på valfri knapp.
   I displayen blinkar “00”.

2. Ställ in den önskade tiden inom 5 sek. med knapparna + och — (max 99 min). Displayen visar den kvarvarande tiden efter 5 sek.

När tiden gått ut visas “00” och det hörs en signal i 2 min.

3. Stäng av signalen genom att trycka på en valfri knapp.

Praktisk användning

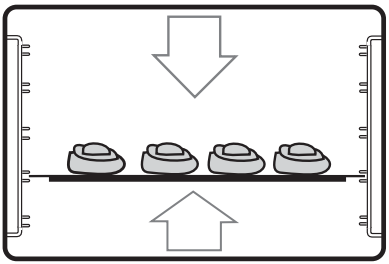
Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning. Ugnen blir varm under användning, HÅLL BARN UNDER UPPSIKT.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder ugnen? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar ugnens olika funktioner för olika typer av matlagning:

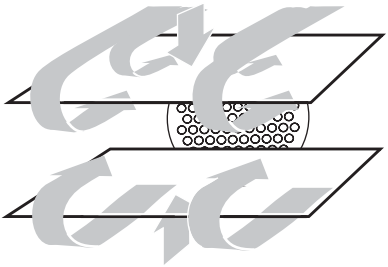
= Bakning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.

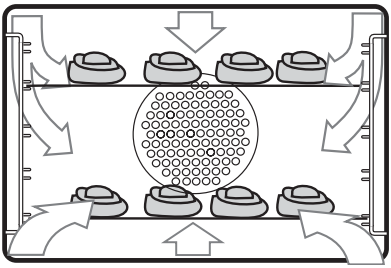


PRINCIPEN FÖR VARMLUFT

Ett ringelement runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg med hjälp av fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.
Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.

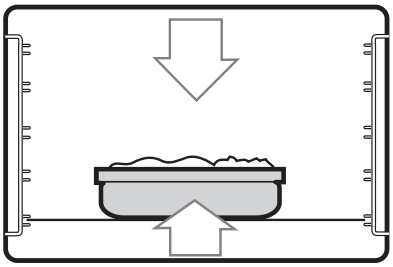


Bakning med varmluft



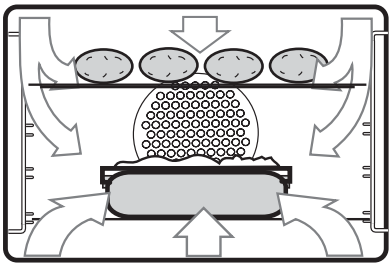
Med VARMLUFT blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare grädd-ningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn, speciellt om det utbakade brödet inte är väljäst.
Blir resultatet inte som du tänkt dig? Läs “Praktiska Råd & Tips” på s. 42, så får du tips på lösningar till dina bakproblem.

Matlagning



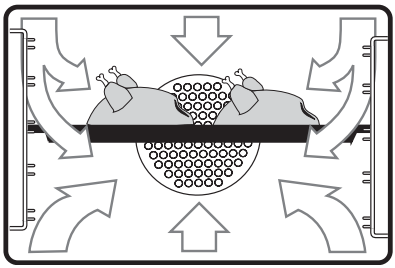
Följ tabellrekommendationerna.

Matlagning med varmluft



VARMLUFT använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt– huvudrätt– dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.

Stekning

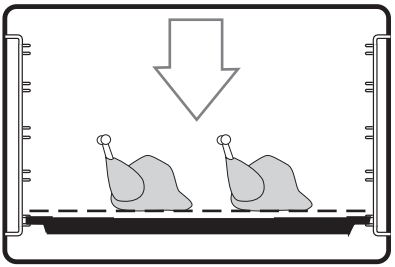


Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i ÖVER/UNDERVÄRME och VARMLUFT. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugns-temperatur. Välj en ugnssäker form med låg kant där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket

spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.

Max Grill

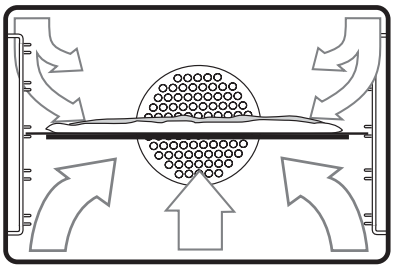


Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna foliekladd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur, max 250ºC. Börja grilla efter 3–5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

Paj/Pizzaläge



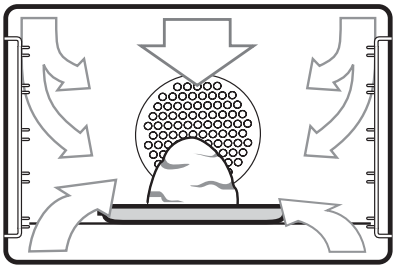
Denna funktion fungerar utmärkt när du vill tillaga pajer, gratänger eller pizza. Vid tillagning av pizza, placera pizzan på falsen i mitten. Använd bakplåt istället för långpanna för att undvika att kanterna blir brända.

Vid användning av ljusa formar eller glasformar placera rätten i nedre delen av ugnen

och vid användning av mörka formar med tex non-stick beläggning placera rätten i mitten av ugnen.

Turbo Max Grill (gratinering)

Med varmluftsgrill blir maten färdig snabbare och får jämnare färgsättning än om du använder dig av grillfunktionen. Grillelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar. Utmärkt att använda till “höga” maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.



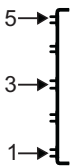
Gräddningstabell

De angivna gräddningstiderna är riktvärden.

	°C	Falsläge	minuter	°C	Falsläge
Mjuka kakor					
Fruktkakor	150-170	1	70-80	140-150	1
Kakor	160-180	1	45-60	150-160	1
Muffins	220-225	3	10-20	160-170	1+4
Tårtor					
Rulltårta	225-250	3	6-10	200	3
Mördegsbotten	170-180	3	20-30	150-160	1+4
Småkakor					
Mördegskakor	170-180	3	10-15	150-160	1+4
Pepparkakor	220-225	3	8-12	160-170	1+4
Smördegskakor	180-200	3	20-30	160-180	1+4
Matbröd					
Formbröd	190-210	1	30-40	170-190	2
Limpor	175-225	2	35-45	180-190	1+4
Hålkakor, tekakor	200-225	3	12-18	180-190	1+4
Ljusa portionsbröd	200-225	3	8-15	190-200	1+4
Mörka portionsbröd	190-210	3	14-20	180-190	1+4
Pitabröd	250-275	2-3	6-8		
Vetebröd					
Bullar	225-250	3	8-10	180-190	1+4
Längder/kransar	180-200	2	25-35	170-180	3
Ugnsrätter					
Potatisgratäng	225	1	45-50	180-200	1+4
Ugnspannkaka	200-210	2	20-35	180-190	3
Pan-pizza	210-220	1	16-20		

Placering i ugn

Ugnen har fem falser (se bild).



Stektabell

	°C	Falsläge	minuter	°C	°C	Falsläge
Kött						
Rostbiff, blodig	125	2	55-75	50-55	120	2
Rostbiff/nötstek, röd	125	2	75-85	55-60	120	2
Rostbiff/nötstek, rosa	125	2	90-120	65	120	2
Nötstek, genomstekt	125	2	100-130	70-75	120	2
Skinkstek	170	2	90-105	80	160	2
Karré med ben	170	2	105	85	160	2
Revbenspjäll, tjocka	175	2	90	-	165	1+4
Rimmad skinka i folie	170	2	60-70	73-75	160	2
Lamm/kalvstek, rosa	170	2	90	70	160	2
Lamm/kalvstek, genomstekt	170	1	105	75	160	2
Köttfärslimpa	170	2	60-70	75-80	160	2
Fågel						
Hel kyckling	190	2	50-60	85	180	2
Kyckling/kalkonbröst, filé	220	3	-	75	200	2
Kalkon, hel eller halv	170	1	45-55	90	160	1-2
Anka	160	2	40-55		150	2
Gås	160	1-2	40-45		150	1-2
Fisk						
Kokning av fisk	100-110	2	50-70			
Foreller á ca 200-250g	200	3	20-25		190	3
Gösfiléer, panerade (total vikt ca 1 kg)	220	3	25-30		200	3
Hel fisk, ca 1 kg (gös, torsk)	200	2	30-35	65	190	3
Hel lax/sida, ca 1 kg	210	2	20-25	58	200	3

Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet, så slipper du vidbränd sky. Se till att spetsen på matlagningtermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.
Vid kokning av fisk i ugnen, är tillagningstiden beroende på fiskens ryggtjocklek. Ju tjockare fisk desto längre tid. Använd matlagningstermometern i hel fisk.
Kärntemperatur för lax är ca 58°C och övrig fisk ca 64°C.

Rengöring och skötsel

Använd ej ångrengörare vid rengöring av spisen!

Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL.

Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

Vred och handtag

Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel såsom svampar med slipande yta. Använd endast mjuka svampar eller trasor.

Försök inte att ta bort vreden från panelen på produkten då det är en säkerhetsrisk och skada kan uppstå.

Rengöring av rostfria ytor

(GÄLLER ENDAST ROSTFRIA SPISAR)

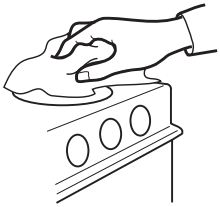
De rostfria ytorna rengör du enklast med hjälp av en mjuk trasa och det medföljande rengöringsmedlet. Du kan även prova fönsterputsmedel. Om ytan är mycket smutsig kan du använda sprit, t.ex. T-sprit. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL eller andra repande medel. Använd heller inte repande material såsom stålull eller svampar med grov yta.

Rengöring av hällen

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker eller överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

1. Ta bort fläckar med rakbladsskrapan (se nedan).
2. Använd rengöringsmedel (tex. Toprens som finns att köpa hos Electrolux Service) när **värmevarnaren** slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.



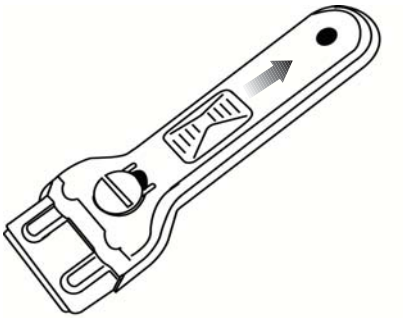
Rakbladsskrapan

FÖRVARA RAKBLADSSKRAPAN OÅTKOMLIG FÖR BARN. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen. Använd ej skrapan eller annat vasst föremål i silikonkanten då det är en säkerhetsrisk och skada kan uppstå.

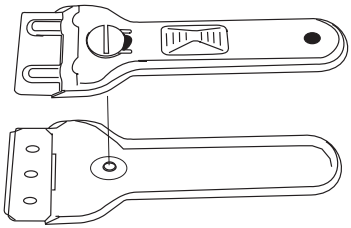
SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADSSKRAPAN:

1. Dra tillbaka skyddet så att rakbladet blir synligt (SE BILD).
2. Se till att rakbladet är rent och helt då det annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
3. Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
4. Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
5. Efter användning tryck skyddet framåt så att det täcker rakbladet. Förvara skrapan på en barnsäker plats.



BYTE AV RAKBLAD:

1. Öppna skrapan genom att lossa hela skruven (ingen skruvmejsel behövs) och placera det nya rakbladet i framkant.
2. Sätt ihop skrapan och skruva dit skruven igen.
3. Tryck skyddet framåt så långt det går så att rakbladet skyddas.



Rengöring av ugnen

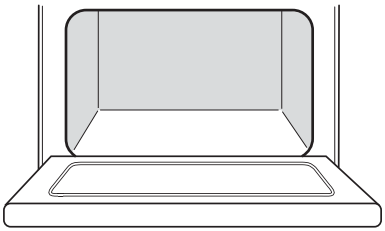
För att underlätta rengöring bör stegar demonteras, se sid 34.

KATALYSEMALJEN på ugnsväggar och tak är porös och har en viss självrenande effekt. Ugnsbotten däremot är i en SLÄT och något hårdare EMALJ så att du kan skrapa bort spill med t.ex. en stekspade.

KATALYSEMALJEN

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt..

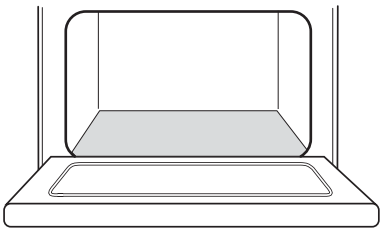
Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter. Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:



1. ”Dränk” in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylon-borste på fläckarna. Låt stå en timme.
2. Sätt därefter på ⎓ över/undervärme samt högsta temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 3 timmar.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

SLÄTA EMALJEN



Gör så här om ugnens botten är mycket smutsig:

1. Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa på ugnsbotten.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⎓ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

Ugnsluckan

Använd ej luckans handtag som fotsteg.

NÄR UGNSLUCKAN ÖPPNAS TÄNDS LAMPORNA OCH VARMLUFTSFLÄKTEN STANNAR.

Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre yttemperatur. De inre glasen kan tas bort för rengöring.

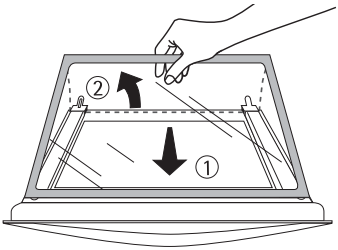
RENGÖRING MELLAN GLASEN

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

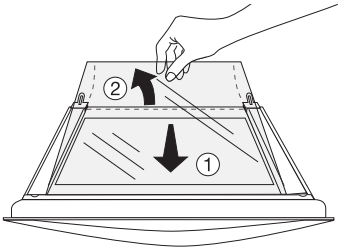
Var uppmärksam på att luckan blir lättare när glasskivan/glasskivorna tas bort och då lättare kan slå igen.

DEMONTERING AV LUCKANS ÖVRE GLAS

1 Ta tag i den övre glasskivan i den nedre kanten och skjut den mot fjädertrycket i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att den är fri nertill (1).
2 Lyft upp glasskivan en aning nertill och dra ut den (2).



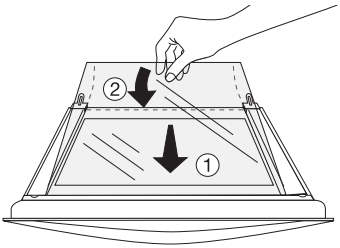
DEMONTERING AV LUCKANS MELLERSTA GLAS



1 Ta tag i de mellersta glasskivorna i tur och ordning i den nedre kanten och skjut dem i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att de är fria nertill (1).
2 Lyft upp glasskivorna en aning nertill och dra ut dem (2)

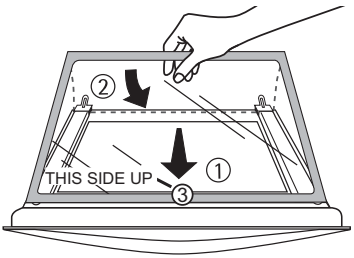
Rengör glasen

MONTERING AV LUCKANS MELLERSTA GLAS



1 För in den mellersta glasskivan i tur och ordning snett uppifrån i glashållaren på handtagssidan (1) .
2 Sänk ner den mellersta glasskivan och skjut dem i riktning mot luckans underkant tills att det tar emot under den nedre hållaren (2).

MONTERING AV LUCKANS ÖVRE GLAS



1 För in det övre glaset snett uppifrån i glashållaren på handtagssidan (1)
2 Sänk ner glasskivan. För skivan mot fjäderkraften på handtagssidan framför fasthållningsprofilen på luckans underkant och skjut den under fasthållningsprofilen (2).
Glasskivan måste sitta fast!

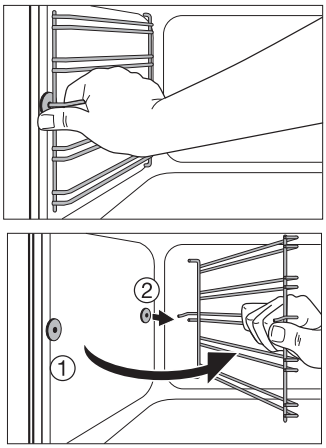
Var uppmärksam på att texten “This side up” är mot handtagssidan (3).

Ugnsstegar

Det går att ta bort ugnsstegarna på både den högra och den vänstra sidoväggen i ugnen för att bättre kunna rengöra sidoväggarna.

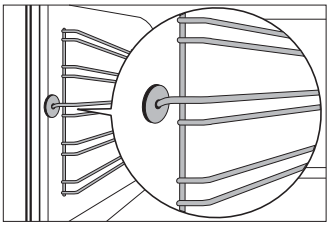
BORTTAGNING AV UGNSSTEGAR:

Dra först ut stegen framtill från ugnens sida (1) och lyft sedan av den baktill (2).

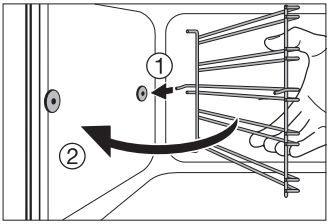


ÅTERMONTERING AV UGNSSTEGAR

Stavarnas avrundade ändar måste peka framåt!



Montera ugnsstegen igen genom att först fästa den i det bakre hålet (1) och sedan fästa den i det främre hålet och därefter trycka till (2).

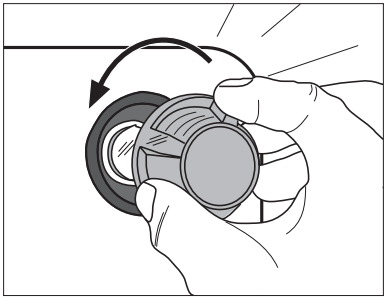


Ugnsbelysning

OBS! Innan du byter lampa nollställ alla vred och se till att spisen är **strömlös**. För spisar med sladd, dra ur sladden. För övriga spisar bryt strömmen med den allpoliga brytaren.

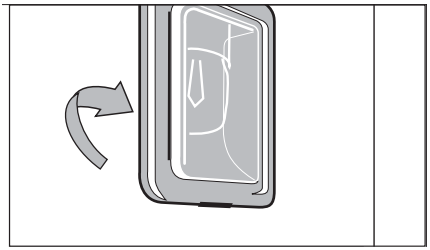
Lägg en trasa på ugnens botten som skydd för både lampan och glaset.

BYTE AV UGNSLAMPAN/RENGÖRING AV SKYDDSGLASET



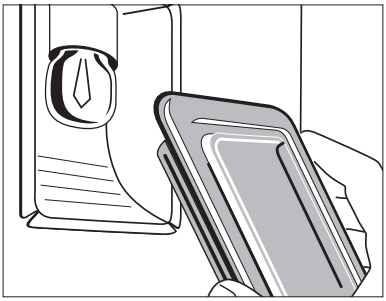
1. Kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglaset genom att vrida det åt vänster och rengör det. (SE BILD).
3. Om nödvändigt:
   Byt ut ugnsbelysningen mot en ny ugnslampa märkt 230–240V, 40W, 300°C, med E14–sockel.
4. Återmontera skyddsglaset.

BYTE AV UGNSLAMPAN PÅ SIDAN RENGÖRING AV SKYDDSGLASET



1. Kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Lossa och ta bort ugnsstegen på vänster sida (se sid 34)
3. Lossa skyddsglaset med hjälp av ett smalt, trubbigt föremål (t.ex med en tesked) och rengör det. Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbotten.
4. Om nödvändigt:
   Byt ut ugnsbelysningen och sätt i en ny med E14- sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.

5 Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.



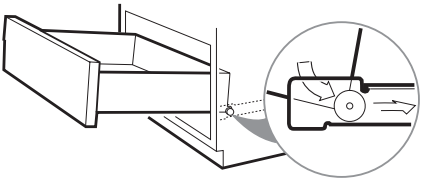
Förvaringslådan

OBS! Placera ej kemikalier samt rengöringsmedel i förvaringslådan. Stå ej i förvaringslådan eller på handtaget.

.1 Töm lådan och dra ut den till ”stopp”.

2 Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.

3 Dra ut lådan helt.



Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (SE BILD). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.

Tekniska data

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

QSG6112

SPISEN	
Bredd (mm):	597
Höjd vid leverans (mm):	900
Djup:	595
VÄRMEZONERNA	EFFEKT (W)
Bakre vänstra (140/140x250 mm):	1100/2000
Bakre högra (120/180 mm):	900/1800
Främre vänstra (210 mm):	2300
Främre högra (140 mm):	1200
UGNEN	
Användbar volym (liter):	46
	EFFEKT (W)
Varmluft:	2496
Över/under värme:	2065
Paj/pizza funktion:	3496
Turbo Max Grill	2996
Max Grill:	2965
Torkläge:	1096
Upptining:	96
UGNSBELYSNING (W):	25 + 40
ENERGIKLASS:	A
ENERGIFÖRBRUKNING	
Konventionell värmning (kWh):	0,91/0,92
Varmluft (kWh):	0,79

TILLAGNINGSTID STANDARDLAST	
Konventionell värmning (min):	43
Varmluft (min):	39
YTA PÅ BAKPLÅTEN (cm^2):	1450

Garanti/Kundtjänst

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen.
Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.
Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771- 76 76 76** eller via e-mail på vår hemsida **electroluxservice@electrolux.se**

Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.electrolux.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.
Adressen till din närmaste servicestation finner du på vår hemsida www.electrolux.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror och service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.
Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.
Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning .....
Produktnummer .....
Serienummer .....
Inköpsdatum .....

Hur och när uppträder felet ?

Europa-garanti

För denna apparat gäller Electrolux garanti i alla de länder som är förtecknade nedan, under den period som anges i garantibeviset eller enligt respektive lands lagar. Om du flyttar från något av dessa länder till ett annat av de länder som är förtecknade nedan följer garantin med apparaten under följande förutsättningar:

- Garantin för apparaten börjar gälla från det datum då den inköptes vilket bevisas av ett gällande inköpsdokument som har utfärdats av försäljaren.
- Garantin gäller för samma period och i samma omfattning för material och arbete som gäller för denna typ av apparat eller produktgrupp i det land du har flyttat till.
- Garantin är personlig för den som köpte apparaten och kan inte överföras till en annan användare.
- Apparaten har installerats och använts enligt Electrolux instruktioner och att den har använts för hushållsbruk, dvs den har inte använts för kommersiella ändamål.
- Apparaten har installerats enligt alla gällande bestämmelser i det nya landet.

Bestämmelserna i denna Europa-garanti påverkar inte dina rättigheter enligt gällande lagar i respektive land.

www.electrolux.com

	☎	
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87

Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco -
		Q.35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK,
		Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ 'Олимпик'

Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.

Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem	Orsak/Åtgärd
Spisen får ingen ström	Kontrollera följande: • att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela • att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt • att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen
Spisen fungerar inte	Kontrollera att funktionslåset inte är i funktion (se s. 9)
Det tar lång tid att koka/steka	Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga och en plan botten (se s. 15)
Ugnsbelysningen fungerar inte	Byt trasig lampa (se s. 35)
Luckspärren fungerar inte	Sätt spärren i funktion (se s. 10)
Matlagningstermometern fungerar inte	Kontrollera att matlagningstermometern är rätt ansluten i ugnen; ta ut den och sätt in den igen. Programmera in önskad temperatur (se s. 19)
Signaluret fungerar inte	Programmera in en tid (se s. 21)
F1 lyser i displayen *F2 lyser i displayen*	Kontakta Electrolux Service 0771-76 76 76

Skrotning

1 *Lossa spisen från vägguttaget.*
2 *Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.*
3 *Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.*

www.electrolux.com

www.husqvarna.se

349 46 87-01/C - 2006-10-19